

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four à convection gaz, 10 niveaux, humidificateur automatique**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 920 x 810 x 1140

kcal/h (gas) : 17200

Puissance en kw: 0.6

Longueur (mm): 920

Largeur (mm): 810

Hauteur(mm): 1140

 Volume: (m<sup>3</sup>): 1

kcal\_power: 17200

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Dimensions internes 660x420xh825</li> <li>◦ En dotation : 1 grille EN 600x400</li> <li>◦ 3 Turbine "autorevers</li> <li>◦ Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge</li> <li>◦ Structure porte platines (75 mm), amovible</li> <li>◦ Cheminée évacuation condensat réglable motorisée</li> </ul>	Puissance (kW) 17200 kcal/h
	Référence constructeur PFG-102/S
	Hauteur (mm) 1140
	Nombre de niveaux 10
	Programmation Mécanique
	Système de cuisson humidificateur
	Profondeur (mm) 810
	Largeur (mm) 810
	Taille des grilles 600 x 400
	Températures 50° c - 270° c
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 0,6
	Longueur 920
	Dimensions extérieures 920 x 810 x 1140
	voltage 230/1N 50HZ
Système de lavage Non intégré	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

<b>Description</b>	<b>Garantie 1 an pièces et main d'œuvre et déplacement incluse</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Éclairage enceinte. ( allumage automatique)</li> <li>◦ Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge</li> <li>◦ Porte double vitrage (Option : porte avec charnière à droite), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible)</li> <li>◦ Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.</li> <li>◦ Chauffage électrique : résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs</li> <li>◦ Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. (ou) continu, thermomètre électronique</li> <li>◦ Thermostat de sécurité</li> <li>◦ Réalisation en acier inox.</li> <li>◦ Pieds en inox, réglables.</li> <li>◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li></ul>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>◦ C'est bien connu qui peut le plus, peut le moins.....</li> <li>◦ Pourquoi se contenter de l'essentiel, du médiocre si l'on peut s'offrir bien plus !!.... ConvoBis une toute nouvelle génération de fours (Polyvalents EN 600x400 &amp; GN 1/1), cuisson homogène et rapide, cuissons délicates, réussissez même les plus fines.</li> <li>◦ Turbines "autorevers", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minutes</li> <li>◦ Humidificateur automatique "nébulisation", régulation graduelle du taux d'humidification de l'enceinte</li> <li>◦ Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, etc....</li></ul> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 920 x 810 x 1140 kcal/h (gas) : 17200 Puissance en kw: 0.6 Longueur (mm): 920 Largeur (mm): 810 Hauteur(mm): 1140 Volume: (m<sup>3</sup>): 1 kcal_power: 17200 Branchement: GAZ</p>	